

Grill salata sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 450 g** pileceg filea
- 1 tikvica
- 1 patlidžan
- 1 veća crvena paprika
- 1 glavica luka
- 1 kašika soya sosa
- so
- biber
- mješavina zacina
- maslinovo ulje

Priprema

Patlidžan oguliti na narezati, pa posoliti i preliteri vodom. Ostaviti 15-tak minuta, pa procijediti. Piletinu narezati na štapice, zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom, pa preliteri soya sosom i maslinovim uljem. Ostaviti bar 20 minuta. Narezati i tikvicu; papriku na štapice, kao i luk. Grill tavu premazati maslinovim uljem, zagrijati, pa pržiti povrce. Zaciniti, po ukusu (so, biber). Nakon patlidžana, tikvice, paprike i luka, na grill tavi pržiti i piletinu. Dekorirati svježim bosiljkom ili peršunom.

Savet